

# 25° Concorso OLMA dei formaggi d'alpeggio

## Condizioni di partecipazione

---

### 1. Scopo

Nell'ambito dell'83ª edizione dell'OLMA, che si terrà dall'8 al 18 ottobre 2026 a San Gallo, si terrà per la 25ª volta il concorso per il formaggio d'alpeggio. Questo premio viene assegnato ai prodotti di qualità nella produzione di formaggio d'alpeggio.

### 2. Organizzatore

Organizzatore del concorso dei formaggi d'alpe è Olma Messen St.Gallen AG, Splügenstrasse 12, 9008 St.Gallen.

### 3. Vincitore del premio

Lo sponsor principale è la casa editrice Dachmarke Schweizer Alpkäse, [www.schweizeralpkäse.ch](http://www.schweizeralpkäse.ch)



#### Co-sponsor:

- Alpkäseproduzenten der Kantone St.Gallen, beider Appenzell und dem Fürstentum Liechtenstein
- Amt für Landwirtschaft und Geoinformation Graubünden
- Genossenschaft Vereinigte Milchbauern Mitte-Ost
- Interprofession du Gruyère
- Olma Messen St.Gallen AG
- St.Galler Bauernverband

Le seguenti organizzazioni sostengono il concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA con un contributo finanziario:

- Bamos AG
- Bauernverband Appenzell Ausserrhoden
- Bündner Bauernverband
- CasAlp, Sortenorganisation Berner Alp- & Hobelkäse AOP
- Coopérative fribourgeoise des producteurs de fromage d'alpage
- Schweizerischer Alpwirtschaftlicher Verband SAV
- STEA Società ticinese di economia alpestre

LAVEBA Genossenschaft il concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA coprendo i costi dell'aperitivo del 9 ottobre 2026.

### 4. Premi

La somma totale dei premi del Concorso dei formaggi d'alpe dell'OLMA raggiunge i 14'000 franchi e sarà ripartita tra le cinque categorie formaggio a pasta semi-dura, formaggio a pasta dura, formaggio a rebibes (a scaglie)/Sbrinz delle Alpi, Mutschli e formaggio di capra. La ripartizione della somma è di competenza della giuria, che si riserva il diritto di decretare eventualmente dei premi speciali. Inoltre, verrà dato un diploma ai primi tre formaggi classificati in ogni categoria.

### 5. Concorso

La premiazione avrà luogo durante l'OLMA venerdì 9 ottobre 2026. I vincitori saranno informati tempestivamente dall'OLMA.

Una selezione dei formaggi premiati sarà in vendita e disponibile per la degustazione durante l'OLMA presso lo stand della Switzerland Cheese Marketing SCM nella sala della Banca Cantonale di San Gallo. I produttori selezionati saranno contattati alla fine di settembre da un rappresentante dei produttori lattiero-caseari svizzeri.

### 6. Giuria

I formaggi vengono valutati da una giuria di materia in un assaggio per non vedenti. Il punto chiave del giudizio sta nel sapore, la miscela della pasta e l'aspetto del formaggio.

## 7. Condizioni di partecipazione

È ammissibile partecipare alla valutazione per soddisfare i seguenti criteri e per rispettare la produzione delle linee guida del settore AAV dei formati QM:

Categoria	Mutschli <sup>1</sup> (peso massimo 2kg)	Formaggio a pasta semi-dura <sup>1</sup>	Formaggio a pasta dura <sup>1</sup>	Formaggio a rebibes/Sbrinz delle Alpi <sup>1</sup>	Formaggio di capra
latte considerato nella produzione	prodotto con latte fresco o trattato termicamente, 100% di latte crudo di vacca		Prodotto con latte fresco, 100% di latte crudo di vacca		100% di latte di capra
Designazione	Numero d'ammissione o altro contrassegno significativo (es. marca di caseina)				-
Contenuto d'acqua	38 - 45%	38 - 42%	<37%	<36%	-
Anno di produzione	2026	2026	2025	2024 e oltre	-
Provenienza	Latte prodotto, munto e lavorato in formaggio alpino nelle zone estive di montagna CH e FL (art. 8 regolamento montano e d'Alpe, BAIV).				
Ingredienti	Nessuna erba aromatica, spezie etc.				
Particolare	Possibile solo un formaggio alpino per ogni categoria				

<sup>1</sup> Sul modulo di registrazione, secondo il regolamento dell'EDI sui prodotti alimentari di origine animale, si devono evidenziare le seguenti indicazioni:

- **Prodotti con latte fresco:** dove il prodotto contenga in parte del latte che possa essere definito "latte fresco" e il processo di produzione non preveda il riscaldamento o un trattamento fisico o chimico
- **Latte trattato termicamente:** dove il latte utilizzato per la produzione del formaggio venga riscaldato a una temperatura tra i 40°C e i 72°C per almeno 15 secondi e il latte presenti una fosfatasi positiva

Il partecipante divide il formaggio nella corrispondente categoria. La giuria si riserva il diritto di effettuare qualsiasi reversione di categoria o di esclusione se il requisito non è soddisfatto.

## 8. Condizioni d'iscrizione

### Data limite d'iscrizione

I candidati devono inviare i moduli di iscrizione entro e non oltre lunedì 24 agosto 2026

- Per posta: OLMA, Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, casella postale, 9008 San Gallo
- Per e-mail: olma@olma-messen.ch
- Oppure direttamente tramite il modulo di iscrizione online

### Tassa d'iscrizione

Per ogni formaggio iscritto è prevista una quota di iscrizione di CHF 35.00. Si prega di versare tale importo entro il **24 agosto 2026** sul seguente conto:

- St.Galler Kantonalbank / BIC Code: KBSGCH22 / IBAN: CH40 0078 1011 0027 3470 4 / Olma Messen St.Gallen AG
- L'entrata del pagamento è importante per la partecipazione alla promozione

### Consegna

La consegna dei formaggi deve avvenire obbligatoriamente **giovedì 27 agosto 2026 o venerdì 28 agosto 2026** al seguente indirizzo:

- OLMA, Alpkäse-Prämierung, Splügenstrasse 12, 9008 San Gallo
- I formaggi iscritti che venerdì 28 agosto 2026 non saranno in possesso della Olma Messen St.Gallen non parteciperanno alla valutazione.
- Si prega di contrassegnare chiaramente i formaggi con il proprio **nome, il nome dell'alpeggio e la categoria.**

### Quantità in ingresso

- Formaggio a pasta semi-dura: un'intera pagnotta (senza sonde o tasselli) in un imballaggio adeguato
  - Mutschli: 1 Mutschli (senza sonde o tasselli) in un imballaggio adeguato
  - Formaggio a pasta dura e formaggio trucioli, Sbrinz delle Alpi: circa 5 kg (taglio in quarti) in un imballaggio adeguato
  - formaggio di capra: un formaggio intero in confezione originale
- } con data di produzione o marca di caseina

I formaggi presentati, ad eccezione dei formaggi Mutschli e di capra non tagliabili, saranno rispediti al mittente per posta dopo la valutazione del 1° settembre 2026, a meno che non si rinunci a tale restituzione (restituzione solo all'interno della Svizzera). È necessario contrassegnare l'opzione corrispondente sul modulo di iscrizione. Si prega di non allegare una copertina al formaggio.

## 9. Ricorso e responsabilità legali

Tutti i ricorsi sono esclusi. Le fiere di Olma San Gallo non sono responsabili per danni causati da trasporto o perdita. Le valutazioni dei formaggi consegnati e le decisioni della giuria non saranno mandate per corrispondenza.